33e Année. — Tome LXIV N° 1667 Paris, 10 Juin 1926

REVUE DE VITICULTURE

LE PROBLEME DE LA LAINE ET LA VENTE COOPERATIVE DES TOISONS DANS L'HERAULT

La crise mondiale de la production lainière préoccupe au plus haut point, depuis quelques années, les économistes de tous les pays. L'élevage du mouton a subi, en effet, des transformations profondes dont les conséquences s'aperçoivent aujourd'hui dans toute leur gravité.

Le cheptel européen avait suffi, jusqu'au 19e siècle, à fournir les toisons nécessaires à l'industrie textile. Mais, à ce moment, la consommation de la laine a augmenté dans des proportions beaucoup plus considérables que sa production. Devant la grande culture qui s'emparait des espaces jusqu'alors réservés à la dépaissance, le mouton a reculé, le nombre des troupeaux a sensiblement diminué. En même temps, pour répondre à la demande sans cesse croissante des villes surpeuplées, l'éleveur, délaissant le mouton à laine d'un faible rapport, s'est efforcé à produire le mouton à viande, dont il augmentait le rendement par les méthodes habituelles du croisement et de la sélection. La consommation de la viande d'agneau a entraîné aussi, surtout en France, des abatages précoces, avant l'âge d'un an, le sujet n'ayant pu produire la moindre quantité de laine ou n'ayant subi qu'une seule tonte donnant en général une toison de qualité médiocre.

Mais, délaissée en Europe, la production de la laine allait rapidement prospérer dans les pays neufs de l'hémisphère austral : Australie, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud, République Argentine, Uruguay, etc., dont les immenses espaces étaient livrés à l'élevage du mouton mérinos. Jusqu'à nos jours ces pays, à la fois producteurs et exportateurs, ont satisfait aux besoins du monde entier.

Cependant, depuis quelques années s'est dessinée chez eux la même évolution économique qui avait déjà considérablement diminué la production européenne, la culture a envahi les grandes plaines, l'industrie frigorifique a réclamé de la viande, le mérinos a été croisé pour l'obtention d'une race plus apte à la boucherie. Le résultat est aujourd'hui le suivant : *la consommation mondiale de la laine est supérieure à sa production.*

La crise est donc ouverte, et se trouve particulièrement angoissante pour

notre pays, qui est tributaire de l'étranger pour environ 85 % de la laine nécessaire à son industrie. Notre troupeau, qui comptait 33 millions de têtes en 1852, est tombé à 10 millions. Les 20.000 tonnes de laine actuellement produites dans la métropole, et les 18.000 tonnes provenant des colonies, forment à peine le septième des 250.000 tonnes annuellement transformées dans nos usines.

Cette grave situation n'a pas manqué d'attirer l'attention de la Société départementale d'Encouragement à l'élevage du Bétail de l'Hérault, le mouton constituant une importante richesse de notre région viticole. Cette Société a décidé d'agir sans retard, de joindre son effort à celui qui est poursuivi par d'autres groupements, en particulier dans nos colonies.

La solution principale du problème réside dans l'augmentation du nombre des troupeaux à laine. Elle peut être réalisée en utilisant les espaces en friches, les garrigues, les plateaux montagneux, pour l'élevage du mouton en liberté. C'est en effet ce mode d'élevage qui se trouve actuellement imposé par la crise des bergers ; une étude attentive des méthodes employées en Australie et en Afrique occidentale française a montré qu'une semblable tentative pouvait se développer avec succès dans le département de l'Hérault, notamment dans la région des plateaux du Caylar, au même titre que dans l'Aveyron, où des essais sont actuellement en cours. La Société Bétail de l'Hérault, complètement acquise à cette idée, est disposée à seconder de tout son pouvoir les expériences qui pourraient être entreprises sur son territoire.

Elle se propose en outre d'augmenter le rendement lainier du troupeau caussenard par le croisement du bélier mérinos : simple et opportun retour à un lointain ancêtre.

Mais il est un côté du problème dans la solution duquel la Société s'est lancée résolument en raison de son urgence même. Le meilleur moyen d'inciter l'éleveur à une plus grande production est évidemment de lui assurer la vente du produit à des prix rémunérateurs. Or il est évident que, depuis de nombreuses années, les éleveurs de notre région ont vendu leur laine à des prix très insuffisants, inférieurs aux cours des grands marchés, et se sont ainsi habitués à regarder les toisons comme une production accessoire de leur exploitation. Isolés, ils ont dû subir les prix imposés par les intermédiaires.

Le moment semble donc venu de les grouper en syndicat de vente, de fonder un marché aux laines sur le modèle de ceux qui fonctionnent déjà avec un plein succès dans d'autres pays d'élevage, et notamment, en ce qui concerne notre région, à Arles et Rodez. C'est surtout le marché d'Arles, remarquablement organisé, et étudié sur place par une commission spéciale, qui a été suivi dans l'élaboration du projet actuellement soumis à l'approbation des éleveurs.

Le principe en est simple : grouper les toisons dans un ou plusieurs entrepôts et les vendre aux enchères publiques.

L'entreposage de la laine, dont la nécessité est mal aperçue de beaucoup d'éleveurs, est au contraire un des éléments indispensables du succès. Il importe, en effet, si l'on veut directement attirer les acheteurs de la grande

industrie, que ceux-ci puissent visiter au préalable les stocks accumulés, effectuer leur choix et participer aux enchères en connaissance de cause. A peine est-il besoin de démontrer que la vente sur échantillons, préconisée par certains producteurs, constitue une impossibilité pour une matière première aussi hétérogène que la laine. Les difficultés du transport des toisons à l'entrepôt sont loin d'être insurmontables : la société étudie déjà une organisation spéciale à ce sujet, qui doit donner satisfaction à tous les éleveurs.

Dans l'entrepôt la laine de chaque producteur, préalablement pesée et convenablement exposée pour la vente, constituera un lot indépendant. Les petits éleveurs auront la faculté de grouper leurs toisons en un lot unique plus important et par conséquent plus susceptible d'intéresser l'acheteur. La vente portera sur chaque lot séparément. Il s'agira donc, en réalité, d'une série de ventes successives, dans lesquelles les propriétaires conserveront la liberté d'action la plus absolue en acceptant ou en refusant, à leur gré, les prix offerts par le dernier enchérisseur. Les lots non vendus seront alors retirés de la vente et feront l'objet d'une adjudication ultérieure. Avant la tenue de chaque marché, d'ailleurs, les éleveurs seront très exactement renseignés par les soins du Bureau syndical sur les cours du moment, de sorte qu'aucune incertitude ne régnera sur les transactions et que chacun devra contenir ses exigences dans des limites raisonnables à peu près déterminées d'avance.

Telle est, dans ses grandes lignes, l'organisation prévue par la Société de Bétail de l'Hérault. Dès qu'elle a été connue parmi les éleveurs, un mouvement d'opinion très favorable s'est manifesté, à la suite duquel de nombreuses adhésions de principe ont été données. Après une étude approfondie, les statuts ont été approuvés par l'Assemblée générale des producteurs de laine, qui a aussitôt nommé un bureau provisoire. Celui-ci, avec le bureau de la Société, constitue un comité d'organisation groupant des noms connus dans le monde agricole du département et susceptibles d'inspirer à tous la plus large confiance.

Nous espérons fermement que le succès récompensera ces efforts. Il ne dépend plus que de l'attitude des éleveurs : qu'ils donnent en très grand nombre leur adhésion formelle, et le Comité saura, de son côté, attirer les acheteurs en leur garantissant, après entente préalable avec les marchés de Rodez et de Nîmes au sujet de la date des ventes, des stocks importants dont ils auront la possibilité de se rendre acquéreurs au cours d'un unique voyage dans notre région.

Ainsi se trouvera réalisée, si les propriétaires des troupeaux savent se débarrasser des coutumes invétérées et apercevoir leur véritable intérêt, une partie du programme lainier de la Société départementale d'Encouragement à l'Elevage du Bétail de l'Hérault, dont la vigilante activité aura contribué, pour une part modeste mais utile, à soulager notre pays de la tutelle économique de l'étranger.

LAFENÊTRE,
Directeur des Services vétérinaires
du département de l'Hérault.

LA FOIRE DE PARIS

Nous avons résumé précédemment les impressions recueillies à propos de l'électricité et de la mécanique. Poursuivant notre promenade, nous avons admiré la multiplicité des appareils de chauffage offerts au public, depuis la poêle ordinaire jusqu'aux plus perfectionnées chaudières pour chauffage central. Certains dispositifs nous ont semblé des plus intéressants pour l'aménagement des intérieurs, soit dans les villes, pour les ménages moyens, soit dans les campagnes, par l'utilisation sagement raisonnée du foyer de la cuisine, accouplé par des tuyauteries appropriées à des radiateurs dispersés dans les pièces d'habitation.

Le Gaz ordinaire lutte énergiquement contre la houille et le bois ; mais, ce qu'il faut signaler comme très remarquable, c'est le développement intense des utilisations du Pétrole, aussi bien pour le chauffage proprement dit, que pour les usages culinaires, les générateurs et brûleurs de gaz de pétrole sont légion, beaucoup semblent, lorsque l'allumage est régulier, exempts de toute odeur !

Dans les expositions d'hygiène et d'hydrothérapie, à côté des installations classiques, nous avons noté la multiplicité des baignoires économiques avec chauffage direct, et aussi une curieuse innovation d'installation de w.-c. inodore, sans eau, par l'emploi d'un dispositif ingénieux et d'un produit chimique décomposant les matières.

Les installations de maisons légères et à bon marché présentées au public sous les aspects les plus séduisants sont extraordinairement nombreuses, les matériaux utilisés pour ces constructions sont extrêmement variés, depuis le bois jusqu'aux agglomérés de toutes sortes (plâtre, ciment, etc.) en passant par l'acier pur et simple. On peut exprimer le regret que la dispersion de ces constructions, dont quelques-unes sont vraiment très élégantes et même artistiques, les ait laissées moins accessibles à la curiosité des visiteurs, que si elles avaient été réunies en un groupe de rues par exemple.

L'alimentation et les vins occupent une place énorme dans cette belle manifestation de l'activité française; dans ces sections, la partie étrangère est réduite à de très faibles exceptions, nos produits nationaux (métropole et colonies) sont à peu près seuls à accaparer la curiosité et l'intérêt des visiteurs ; on y trouve toutes les branches de l'alimentation humaine, sauf bien entendu les produits trop fragiles ou de conservation limitée, tels que les viandes fraîches et les légumes verts.

Les Boissons sont offertes en quantité impressionnante sous forme de cafés variés et de thés divers à la dégustation des promeneurs ; mais cette manifestation, si importante qu'elle soit, est éclipsée par la superbe exposition des vins et des eaux-de-vie de France.

Nous ignorons le nombre des exposants de nos vins français, mais il doit être considérable : vins de grands crus de Gironde et de Bourgogne, vins

de Champagne pour citer en première ligne les grands seigneurs de cette magnifique exhibition, et aussi, les escortant, les fines et délicates eaux-de-vie des Charentes et de l'Armagnac. Puis, en seconde ligne imposante par le nombre et l'infinie variété, et aussi la délicatesse des échantillons offerts aux palais des amateurs, nous devons citer les produits de nos chères provinces retrouvées d'Alsace et Lorraine (vins légers et parfumés et eaux-devie de prunes et de cerises), Vouvray et la Touraine avec leurs vins mousseux ou non mousseux ; ces derniers semblent reprendre l'avantage, luttent par le nombre et la multiplicité de leurs échantillons avec leurs voisins et rivaux sur les tables parisiennes, surtout, semble-t-il, les jolis et exquis vins d'Anjou. Que de vieilles et toujours jeunes connaissances nous avons retrouvées dans ces galeries, où tout nous retenait.

Voici que les médecins se plaignent que les Français boivent trop, et font une campagne contre l'alcoolisme renaissant ; ils n'ont point tort, mais ce n'est pas dans les provinces viticoles, ni autour des tables des buveurs de vins, que les victimes de l'alcoolisme se trouvent. Le vin est nettement le défenseur du consommateur contre l'abus de l'alcool, et lorsqu'on visite les expositions de vins, on est frappé de l'aspect réconfortant de santé et de vigueur physique et de gaieté franche et souriante des exposants, d'une part, et des dégustateurs attirés par la commune religion de la bonne bouteille, d'autre part.

En annexe aux expositions des vins et liqueurs, nous avons vu de beaux instruments de cave pour laver, nettoyer et remplir les bouteilles. Quelques-uns de ces instruments, dispersés un peu partout, sont des chefs-d'œuvre de mécanique ; peut-être serait-il désirable de les voir plus groupés.

La Normandie a présenté de beaux spécimens de ses cidres et eaux-de-vie du Calvados.

Pour en finir avec l'importante question des harnais de gueule, comme disait notre grand Tourangeau, Rabelais, après les mousseux et champagnisés de Saumur et autres et quelques liqueurs de marques séduisantes par leurs parfums, nous avons visité les galeries réservées à la laiterie et aux fromages; ici les odeurs sont autres et sensiblement moins agréables, surtout au bout d'une semaine, les fromages et les bonnes vaches laitières annexées en chair et en os à cette partie de l'exposition multipliaient les effluves gênantes, pour ceux qui espéraient apprécier les délicatesses des beurres exposés en très grand nombre, non seulement par les producteurs français, mais aussi par les étrangers ; il y a, dans cette branche de l'activité gastronomique, une curieuse invasion peu explicable par des produits de marques étrangères, dont les saveurs et les finesses sont loin d'égaler nos produits. Les Soviets de Russie ont tenté de ce côté une forte manifestation.

Nous retrouverons cette abondance de producteurs étrangers dans l'ameublement et dans les galeries de costumes et vêtements, et aussi dans les galeries d'art et de bijouterie et d'orfèvrerie. Nous ne pensons pas que nos belles firmes françaises aient intérêt à se laisser ainsi, en quelque sorte, couper l'herbe sous le pied. A propos des expositions des meubles et des bijoux,

nous devons signaler la vraiment extraordinaire réglementation qui interdisait au public l'accès de certaines parties des galeries réservées aux fabricants de meubles et de bijoux ; alors qu'on obligeait les visiteurs à payer un droit d'entrée assez élevé, contrairement aux années précédentes, ces mêmes visiteurs étaient frustrés du droit d'accès dans une partie importante de l'exposition. Il faut espérer que semblable circonstance ne se représentera plus, et que les fabricants qui ne veulent pas être visités par le public payant, iront se grouper dans une enceinte où le droit d'accéder ne sera pas soumis à une taxe de visite importante.

Nous dirons peu de chose des groupements de librairie et de musique, nous y avons vu de belles éditions et de magnifiques reliures, et une forte abondance d'instruments de musique ; là encore nous avons été étonnés de la multiplicité des firmes étrangères. Dans les galeries de la musique, les orchestrions, fort nombreux, opéraient sur des motifs variés et bruyants ; certains hauts-parleurs ne leur cédaient en rien au point de vue de la sonorité, et l'ensemble manquait d'harmonie ; heureusement, nous avons pu apprécier l'étincelante vélocité de quelques fuguistes, exécutant notamment d'impressionnantes gammes chromatiques.

Parmi les manifestations artistiques dont l'accès n'était pas interdit au bon public payant, nous avons vu de beaux modèles d'orfèvrerie et de porcelaines (ici nous ne passerons pas sans signaler une curieuse manifestation de porcelaine, du plus séduisant effet).

Dans le domaine agricole et cultural, l'exposition nous a paru manquer d'ampleur ; au point de vue viticole spécialement, il y avait peu de choses, quelques pulvérisateurs pour insecticides et produits anticryptogamiques, de rares pressoirs et peu ou pas d'accessoires de chais.

Seules, les pompes sont multipliées à l'infini, sous toutes les formes et sous tous les aspects, l'élévation de l'eau et de tous les liquides est un des problèmes qui occupent un grand nombre de constructeurs.

Beaucoup de modèles nouveaux plaisants ! Résisteront-ils aux mises en service régulier ?...

Le matériel de battage est assez abondamment représenté par nos vieilles et importantes firmes françaises, de même que les appareils à distiller.

Beaucoup de matériel de clôture de-ci de-là dans la Foire attire l'attention des visiteurs.

Mais ce qui frappe étrangement, c'est la faiblesse numérique des exposants d'appareils de culture mécanique. Allons-nous voir disparaître du sol français l'emploi d'un matériel qui avait donné lieu à tant d'espoirs ? Les causes de cette rareté de la motoculture à la Foire de Paris semblent provenir de l'amoindrissement de la clientèle, qui est écartée de ce que nous considérions comme un gros facteur de progrès ; cette diminution du nombre d'amateurs serait due aux motifs suivants : durée trop limitée du matériel et obligation d'amortir en trop peu de temps (trois ans) un trop gros capital d'achat ; prix exagéré des carburants et surtout de l'essence ; difficultés diverses à se procurer le matériel de réparation et la main-d'œuvre conductrice, etc., etc.

Malheureusement, en viticulture, ces inconvénients se sont augmentés des grosses difficultés de culture des plantes à espacements trop variés, et aussi des difficultés de direction des appareils dans les sols plus ou moins accidentés. Verrons-nous bientôt surgir un bon carburant économique qui solutionnerait une des questions, pouvons-nous espérer un abaissement du prix des appareils et par suite du fardeau trop lourd de l'amortissement ? Autant de questions dont la solution entraînerait la résurrection de la motoculture, surtout en viticulture.

Avant de quitter la Foire de Paris, il faut mentionner les intéressantes galeries de l'Afrique du Nord, de Madagascar et de l'Algérie.

Et puis, enfin, l'importante manifestation des appareils ménagers. Le manque toujours grandissant de la main-d'œuvre domestique a fait se porter vers les améliorations des difficultés de la vie quotidienne l'ingéniosité des inventeurs et des constructeurs ; nous avons signalé, réparties un peu partout, la multiplicité des laveuses de linge, plusieurs laveuses de vaisselle sont aussi présentées, les balais perfectionnés, les laveurs et laveuses de parquets et de vitres, les cireurs de parquets et même de chaussures (groom électrique) attirent les promeneuses et promeneurs.

A ce propos nous devons signaler, dans le groupe de l'ameublement, l'importance très grande du nombre des meubles à transformations (lits-divans, lits dédoublables, etc.). L'exiguité des logements et leur rareté nécessitent ces emplois, qui ne sont peut-être pas le plus utile progrès de l'hygiène familiale.

La lutte contre les parasites de nos demeures (mites, cafards, blattes, rats, souris, etc., etc.) a fait surgir des quantités de produits : enduits pour obstruer les fissures des parquets, insecticides variés dont beaucoup sont à base d'acides ou d'essence de pétrole ou de benzine, dont les emplois ne se feront pas toujours sans ennuis, comme cela est à craindre.

Les savons, les lessives se présentent aussi sous le aspects les plus divers et variés.

Il y a lieu, avant de quitter cette superbe manifestation de l'activité française qu'est la Foire de Paris, de signaler plus spécialement, au moment où l'électrification du territoire se poursuit activement, le merveilleux développement des constructions d'appareils électriques destinés aux besoins du chauffage, des cuisines, des eaux et aussi des appartements et maisons ; lorsque les secteurs se décideront résolument à fournir de l'électricité à bon compte, aux heures « creuses » de leurs distributions, l'emploi des appareils dits « à accumulation » se généralisera rapidement, et contribuera à réduire nos besoins d'importation de combustibles, l'hygiène ne pourra que gagner à cet emploi intensif de l'électricité, qui favorisera le remplacement des balais, plumeaux et autres appareils bons tout au plus à déplacer les poussières, par les aspirateurs ou aspirateurs dont la Foire de 1926 aura marqué une des étapes triomphales.

LABERGERIE.

ACTUALITÉS

La situation vinicole méridionale (Aristide Cairel). — Au vignoble ; Au chai (A. C.). — Nouvelles de Seine-et-Marne (René Salomon). — Nouvelles des côtes roannaises (J. Tachon). — Les législations protectrices des vins dans les différents pays (M. C.). — Académie d'agriculture ; Elections (P. M.). — Ecole d'agriculture de la Vendée. — Station œnologique de Bourgogne à Beaune. — Ecole coloniale d'agriculture de Tunisie. — Institut agricole d'Algérie. — 50e Congrès de l'Association française pour l'avancement des sciences. — La consommation du vin à Paris. — Importation des vins au Canada. — Bibliographie.

La situation vinicole méridionale

La résistance des viticulteurs aux prix offerts pendant le mois de mai voit maintenant la réalisation de leurs efforts opiniâtres. La production méridionale, après avoir exigé des prix de 9 fr. le degré, s'est tenue sur ses positions, et brusquement a relevé ses prix de 1 fr. le degré. Comme toujours, nombre de négociants, timorés ou sceptiques, étaient convaincus que l'augmentation ininterrompue dans les demandes finirait par amener non pas une raréfaction complète dans les opérations d'achats, mais entraînerait une très notable diminution dans les transactions.

Les achats ont continué, malgré l'ascension vertigineuse dans les prix des vins qui, après avoir gagné de 0 fr. 50 à 1 fr. par degré, ont maintenu ce gain de 1 fr. par degré ; les cours des vins se sont fixés à 9 fr., 10 fr. et jusqu'à 11 fr. le degré.

Et signalons que du 19 au 20 mai, une poussée vers les achats s'est intensifiée, par suite des très nombreuses demandes, suivies immédiatement de transactions effectivement réalisées.

Les demandes émanent principalement de très grosses firmes comme: les Coopératives, Sociétés d'alimentation, Sociétés à comptoirs multiples. Ces importantes maisons achetant de grosses quantités de vins sur presque toutes les places de Perpignan, Carcassonne, Narbonne, Béziers, Nîmes, Montpellier, non seulement les prix déjà acquis se consolident, mais une plus-value de plusieurs points peut encore se produire.

Cette hausse persistante dans les cours du vin est le résultat de la galvanisation du marché par l'ascension continue des cours qui pousse forcément le négoce des vins à se précipiter aux achats, jusqu'au moment où il manque de souffle.

Les négociants, timorés ou baissiers, ou par trop sages, invoqueront, comme toujours, que l'excès d'emballement à la hausse dans les prix des vins risque peut-être de nuire à la consommation du vin ; mais le taux du prix de vente dans les centres ouvriers et bourgeois ne diminue et ne faiblit nullement lorsque le prix de vente en est fixé sur les bases normales de 1 fr. 85 à 2 fr. le litre. Il pourrait, sans doute, à un moment donné, se produire une hésitation à aborder des prix trop élevés; il est vrai aussi que les ascensions par trop rapides ont eu des reculs brusqués, lesquels, par leurs chutes précipitées, ont eu pour conséquences des pertes pour le commerce, et même pour les producteurs, mais cela surtout les années où la production dépassait les besoins de la consommation et où la future récolte s'annonçait pleine de promesses, deux conditions qui n'existent pas pour cette année commerciale.

Il n'est pas mauvais, à titre documentaire, de jeter un regard en arrière sur les cours, soit à un an de date, soit pour des années qui ont quelques analogies avec l'année 1926.

Si nous nous reportons aux dates des 18 et 19 mai 1922, nous constatons que les cours des vins étaient les suivants :

Marché de Narbonne (18 mai 1922). — Récolte 1921, vins rouges : 7 à 8 degrés : 100 à 106 fr. ; 8 à 9 degrés : 106 à 112 fr. ; 9 à 10 degrés : 112 à 120 fr.

Marché de Béziers (19 mai 1922). — Récolte 1921, vins rouges, 7 à 9°5 : 100

à 115 fr. ; vins rosés, 7 à 9°5 : 100 à 115 fr. ; vins blancs, 7 à 10 degrés : 100 à 125 fr.

Les cours des vins en mai 1919 accusaient les chiffres moyens suivants :

Aramon de plaine, 7 à 8 degrés : 70 à 75 fr. ; Aramon supérieur, 8 à 9 degrés : 75 à 80 fr. ; Montagne, 9 à 10 degrés : 82 à 88 fr. ; Montagne supérieur, 10 à 11 degrés : 90 à 94 fr. ; les vins rosés : 80, 90 à 105 fr. ; les vins blancs : 95, 100 à 120 fr. l'hecto.

Durant *l'année* 1919, les prix des vins sont arrivés à atteindre du 25 *au* 29 *août* 1919 les cours suivants :

Vins rouges, 8 à 10 degrés : 120 à 125 fr. ; Costières : 130 à 135 fr. ; vins blancs : 130 à 145 fr. ; vins rosés : 125 à 135 fr.

Les cours en *mai* 1925 : *Marché de Narbonne* (20 mai 1925). — Vins rouges, 8 à 9 degrés : 43 à 46 fr. ; 9 à 10 degrés : 46 à 50 fr. ; 10 à 11 degrés : 50 à 55 fr. ; 11 à 12 degrés : 55 à 60 fr.

Marché de Béziers (22 mai 1925). — Vins rouges, 8 degrés : 41 à 43 fr. ; 9 degrés : 45 à 47 fr. ; 10 degrés : 49 à 51 fr. ; 11 degrés : 52 à 54 fr.

Marché de Narbonne (28 mai 1926). — Vins rouges, 8 à 11°5 : 10 fr. à 10 fr. 75 le degré.

Marché de Béziers (29 mai 1926). — Vins rouges, 7 à 9 degrés : 9 fr. 50 à 10 fr. le degré ; 9 à 10 degrés : 10 fr. le degré ; au-dessus de 10 degrés : 10 fr. à 10 fr. 50 le degré.

En raison des frais énormes que doivent supporter nos vignerons dans leurs exploitations viticoles, nous estimons que les prix de 70 fr. à 123 fr. l'hectolitre en vins de 7 degrés à 11 degrés 8 ne sont pas aussi immodérés qu'on le pense ; toutefois, il ne faudrait pas que l'emballement dans la hausse secoue le marché trop violemment, en risquant d'amener une réaction brusquée dans les cours.

La hausse dans les prix des vins s'est indéniablement accrue jusqu'à fin mai. Toutefois, depuis les premiers jours de juin, le négoce de l'extérieur semble devoir se recueillir et paraît peu disposé à vouloir accepter les surélévations de prix qui s'accentuent de semaine en semaine. Le commerce des vins craint toujours les reculs brusqués et espère une stabilisation dans les cours du vin : quelques reventes commencent à se négocier, ce qui serait, d'après certains, le signe précurseur de la stabilisation.

Depuis le 28 mai, la température s'est subitement relevée et nous usbissons au 1er juin un temps très chaud. Les viticulteurs redoutent le Mildiou, car les rosées sont fréquentes le matin et l'on notait une période orageuse, avec des maxima le 31 mai de 30°3 et des minima de 14°7 et de 12°8. Mais la vague de froid qui a déferlé sur toute la France du 1er au 5 juin s'est étendue sur le vignoble méridional et l'on a noté des abaissements de température mais pas au-dessous de + 10° le 3 juin.

Aristide Cairel.

Au vignoble. — Les binages se poursuivent activement dans tout le vignoble, mais les propriétaires soigneux les interrompent pendant la pleine période de la floraison et se contentent de procéder au soufrage et, dans les vignes trop vigoureuses et en milieux favorables au Mildiou, à des pincements, qui ont dû précéder les ébourgeonnages aujourd'hui terminés dans les vignobles bien dirigés.

L'année paraît devoir être très favorable au Mildiou, aussi les pulvérisateurs sont partout en fonctionnement. Que l'on n'oublie pas que les jeunes grains, au sortir de la fleur, sont éminemmennt sensibles à ce parasite et qu'il ne faut aucunement craindre de traiter aux bouillies cupriques aussitôt les capuchons des grappes de fleurs tombés ; et c'est un des traitements les plus efficaces et qu'ont dû précéder au moins deux autres traitements. Cette année beaucoup de viticulteurs soigneux ont ajouté à leurs bouillies à 2 kgs de sul-

fate de cuivre, 1 kg d'arseniate de plomb contre l'Eudémis et la Cochylis. Ils pensent, au moment de la deuxième génération de ces insectes, dans la deuxième quinzaine de juillet, l'arséniate n'étant plus autorisé, à avoir recours au pyrèthre (savon) ou à la nicotine ajoutés aux bouillies, ou aux poudres et soufres pyrèthrés ou nicotinisés répandues en abondance sur les grappes.

Le soufre reste toujours le meilleur antidote contre l'Oïdium. Si les trois soufrages classiques, dont un en pleine floraison, ne permettaient pas d'enrayer de trop fortes invasions d'Oïdium, on aurait recours à une solution de permanganate à raison de 200 gr. par hectolitre d'eau ; cette pulvérisation serait suivie le lendemain, ou les jours suivants, par beau temps, par un soufrage abondant.

Au Chai. — Les cuves et les foudres doivent être mèchés fortement et l'opération doit se renouveler une fois par mois. Pour les cuves en ciment, on les laisse fermées pendant trois ou quatre jours après le méchage, et on ouvre les portes ensuite pour les refermer seulement au moment du méchage suivant. C'est le moment, si l'on a encore du vin en cave, de le surveiller avec la plus grande attention de façon à déceler toutes les défectuosités et les tendances à la tourne, à la piqûre, à la casse. Eviter, par des aérations convenables la nuit, en fermant les portes le jour, de trop fortes élévations de température, arroser au besoin le desus des cuves et le sol du cellier. A. C.

Nouvelles de Seine-et-Marne. — A la date du 1er juin, l'aspect des vignes épargnées par la gelée du 9 mai est satisfaisant. On peut évaluer entre 8 et 12 %, suivant les climats, le dégât commis. C'est surtout dans les parcelles placées en bordure des emblavements en luzernes et graines diverses que la gelée a sévi.

Mais il pleut tous les jours et tout traitement est impossible. La conclusion est malheureusement facile à tirer : c'est une attaque violente du Mildiou en perspective, et à brève échéance.

Les grappes sont suffisamment nombreuses pour assurer une bonne récolte moyenne, qui dans l'ensemble du vignoble ne sera déficitaire, *quant à présent*, que du fait de la gelée.

Les vins de la dernière récolte se sont facilement enlevés et ceux restant encore en chais sont recherchés aux cours de 150 fr. l'hectolitre pour les rouges et 160 à 170 fr. pour les gris et blancs. Prix s'entendant rendus chez le client, fûts à rendre en bon état avant vendanges prochaines. — René Salomon.

Nouvelles des Côtes roannaises. — Comme suite à mes notes précédentes sur l'état du vignoble, je dois ajouter que la gelée a causé beaucoup plus de dégâts qu'on ne le prévoyait tout d'abord. Dans l'ensemble du vignoble on peut estimer de 35 à 40 %, sinon à 50%, les pertes subies tant du chef de la gelée que des froids humides qui sévissent depuis trois semaines. Dans ces conditions et sans préjuger des maladies *inévitables* qui ne manqueront pas de s'abattre sur le vignoble, on prévoit une récolte fortement déficitaire qui a motivé une hausse assez sensible sur les vins ; aussi beaucoup de viticulteurs ne sont plus vendeurs. Des vins provenant de la récolte de 1924 ont vu leurs prix majorés de 100 % et malgré ces prix, le viticulteur ne reprend pas courage. — J. Tachon.

Les législations protectrices des vins dans les différents pays (1). — M. Fortuné, expert chimiste de la Confédération générale des Vignerons, a traité ce problème au Congrès de Chimie industrielle de 1924. L'œnologie, nous dit-il,

(1) *Chimie et Industrie*, sept. 1925, 577.

peut être définie : « l'ensemble des connaissances et des méthodes scientifiques et techniques ayant pour objet la meilleure élaboration et la plus efficace conservation du vin naturel ». Il va de soi qu'une législation est nécessaire pour combattre la fraude, protéger la santé publique ainsi que la production et le commerce honnêtes. Cette législation est plus ou moins développée dans les différents pays et il n'est pas surprenant que celle de la France, pays grand producteur de vins, est la plus complète. L'auteur rappelle les innombrables ordonnances royales, les lois, les décrets rendus depuis 1350 et il lui semble que la réglementation de 1907 est en ce sens la plus parfaite : le décret de 1921 l'a complétée d'une heureuse façon. Toutefois ces décrets, lois et ordonnances doivent être appliqués, les différents services officiels (fraudes, contributions indirectes) sont secondés par des agents privés entretenus par des organisations de défense. En Espagne, la législation est assez voisine de la nôtre, mais il n'y a pas d'organisme de surveillance officiel ou privé comparable à ceux que nous possédons : il en résulte que les viticulteurs attribuent la crise dont ils souffrent au mouillage et au vinage par l'alcool industriel. Le Portugal nous fait parvenir des vins assez difficilement, mais ceux de Madère et de Porto sont protégés par la loi du 6 mai 1919. Ces facilités d'entrée ont été supprimées depuis le 26 novembre 1923. L'auteur signale une injustice : ces vins exotiques peuvent contenir du saccharose, alors que les vins français de même nature ne jouissent pas de cette tolérance. La Grèce a maintenu, à la Conférence internationale de juin 1923, la dénomination de vins aux vins de raisins secs : le vinage est autorisé jusqu'à 16°; pratiquement pour ceux destinés à la France on ne dépasse pas 12. L'Italie possède une bonne législation, toutefois très insuffisante, sur les piquettes ou vinelli, ce qui ouvre la porte au mouillage. Le vinage est licite.

En résumé, nulle part la protection du vin naturel et hygiénique n'est aussi grande qu'en France, mais il faut constater que nous ne sommes pas assez protégés vis-à-vis des vins étrangers. Nos appellations d'origine n'ont pas les égards auxquels elles ont droit : les tarifs douaniers sont trop élevés pour permettre une plus grande exportation. M. Fortuné émet le vœu qu'il soit tenu compte de ces remarques à l'occasion des tractations douanières. — M. C.

Académie d'Agriculture. — Elections. — Nous sommes heureux de signaler à nos lecteurs, parmi les derniers membres élus à l'Académie d'Agriculture, les noms de MM. J. Capus et J.-H. Ricard, anciens ministres de l'Agriculture, dont le dévouement à la cause viticole est bien connu ici. M. J. Capus, député de la Gironde, président du Groupe de défense paysanne, est un de nos fidèles collaborateurs. M. J.-H. Ricard a été l'organisateur et le président de la Semaine nationale du Vin qui a eu, en 1922, une si heureuse influence sur la situation viticole. Son action s'est également fait sentir, aussi efficace, pour la création de l'Office international du Vin.

M. G. Couderc, à qui la viticulture doit tant de belles créations, a été nommé membre non résident.

Nous applaudissons de grand cœur à ces nominations qui réjouiront les viticulteurs. — P. M.

Ecole d'Agriculture de la Vendée. — L'examen d'admission à l'Ecole d'Agriculture de Pétré (Vendée) aura lieu le 10 août 1926.

La durée des études est de 2 ans.

Les candidats doivent avoir 13 ans au moins.

Un certain nombre de bourses et de demi-bourses sont accordées par l'Etat et le département de la Vendée.

Les candidats dont le degré d'instruction correspond au certificat d'études primaires sont dispensés de l'examen s'ils ne sollicitent pas de bourse et s'il reste des places disponibles.

Les demandes d'inscription doivent être adressées à M. Touchard, Directeur de l'Ecole, à Pâtré, par Sainte-Gemme-la-Plaine (Vendée), qui fournira de plus amples renseignements à toutes les personnes qui en désireront.

Station Œnologique de Bourgogne à Beaune

Cours et exercices pratiques d'œnologie

Une série de 12 cours et 12 exercices pratiques aura lieu à la Station œnologique de Bourgogne, à Beaune (Côte-d'Or), du 26 au 31 juillet prochain.

Ces cours et exercices ont pour but : 1° de donner les connaissances théoriques nécessaires pour diriger méthodiquement les diverses opérations de la fermentation et de la conservation des vins.

2° De familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables à la direction de ces opérations (dosages du sucre, d'alcool, des acidités, examens microscopiques, etc...).

Le programme est envoyé franco ; le nombre des auditeurs étant limité, les demandes d'inscription doivent être adressées à l'avance au Directeur de la Station.

Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunisie

Le Concours d'admission à l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis est fixé aux 5 et 6 juillet 1926.

Ce concours, ouvert aux candidats âgés de 17 ans accomplis au 1er octobre 1926, comporte des épreuves écrites de français et géographie coloniale, mathématiques, physique et chimie, sciences naturelles.

Les épreuves sont subies, au choix des candidats, à Tunis, Alger, Paris, Marseille, ainsi que dans les Préfectures des départements, Gouvernements des colonies et Consulats des pays étrangers, où plusieurs candidats peuvent être groupés.

Les candidats pourvus du baccalauréat peuvent être admis sans concours, à l'externat seulement, et dans la limite des places disponibles.

Les élèves ayant accompli les deux années d'études et ayant satisfait aux examens de sortie reçoivent le diplôme d'ingénieur de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis, qui leur ouvre les carrières agricoles, soit dans l'Afrique du Nord, soit dans les colonies en qualité de gérants de domaines ruraux, directeurs ou chimistes d'industries agricoles, administrateurs ou agents techniques dans les divers services publics ou privés touchant à l'agriculture. Il leur donne en outre un droit de priorité pour l'obtention des lots de colonisation dans la Régence de Tunis.

Les demandes d'inscription, sur papier timbré, accompagnées des dossiers réglementaires des candidats, doivent être adressées avant le 10 juin 1926 au Directeur général de l'Agriculture, à Tunis.

Tous renseignements complémentaires seront fournis par le Directeur de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis, ou par l'Office du Protectorat Français en Tunisie, 17, galerie d'Orléans, à Paris.

Institut Agricole d'Algérie. — Les épreuves du concours d'admission à l'Institut Agricole d'Algérie auront lieu les 9 et 10 juillet 1926. Les dossiers des candidats devront être adressés, avant le 15 juin, à M. le Directeur de l'Institut Agricole d'Algérie, à Maison-Carrée (Alger).

50e Congrès de l'Association Française pour l'Avancement des Sciences

Exposition du Matériel scientifique et industriel
du 24 Juillet au 1er Août 1926 au Palais de la Foire internationale de Lyon

Cette année, l'Association pour l'Avancement des Sciences va tenir son 50e Congrès, à Lyon, pendant la dernière semaine de juillet. Cette manifestation aura une importance toute particulière : les séances des 22 sections de

l'A. F. A. S. se tiendront au Palais de la Foire internationale de Lyon. Une innovation particulièrement heureuse couronnera dignement le cinquantenaire de l'Association : une vaste exposition de tous les appareils et produits scientifiques se tiendra au Palais de la Foire du 24 juillet au 1er août. Ce sera la présentation de tout le matériel qui coopère au développement de la science.

Des surfaces murales sont prévues dans les stands et halls de la Foire pour la présentation des tableaux, graphiques, résultats des écoles, statistiques des laboratoires, travaux des savants. Partout la lumière et la force motrice répandues à profusion faciliteront toutes les expériences scientifiques et les démonstrations au public ; des séances de cinéma continuelles auront lieu avec films documentaires.

Les constructeurs pourront exposer leur matériel dans les stands de la Foire aux conditions fixées par le règlement du Comité.

Un catalogue, de présentation spéciale, sera établi en vue de servir de recueil du matériel scientifique et constituera un important élément de publicité pour les exposants répartis en 14 groupes.

L'Agronomie formera le groupe G, comprenant l'enseignement agricole et vétérinaire, le génie rural, la chimie du sol, l'amélioration des plantes cultivées, les semences, l'entomologie, la parasitologie agricole et les industries agricoles.

Les exposants de ce groupe devront adresser leur demande d'inscription à M. Guicherd, Inspecteur général de l'Agriculture, au siège du Comité de l'Exposition de l'A. F. A. S., 1, rue Blanche, Paris (9e).

La consommation du vin à Paris. — Paris reste le plus important débouché pour les vins de presque toutes provenances. La population s'accroît et la consommation du vin également. Voici les quantités de vins introduites à Paris depuis 6 ans :

En 1919-1920	5.240.971 hectos
En 1920-1921	5.227.902 —
En 1921-1922	5.343.522 —
En 1922-1923	5.523.453 —
En 1923-1924	5.453.019 —
En 1924-1925	5.590.532 —

La consommation du cidre reste bien modeste, à côté de celle du vin : 91.726 hectolitres en 1924-25, après 77.000 en 1923-24 et 17.000 en 1922-23. La récolte des pommes ayant été très réduite cette année, il y aura place, à Paris, pour une plus grande quantité de vin.

Importation des vins au Canada. — Voici un tableau indiquant quelles ont été pendant les mois de novembre des années 1924 et 1925 les importations françaises ou des autres pays réunis au Canada, en ce qui concerne les vins, alcools, vinaigres et huiles.

	Novembre 1924		Novembre 1925	
	France	Autres pays ensemble	France	Autres pays ensemble
	—	—	—	—
Eaux-de-vie	85.008	86.604	126.948	130.812
Liqueurs	5 283	11.021	9.686	16.984
Rhums	773	165.402	991	291.640
Vermouth	2.245	5.662	2.844	5.640
Vins	17.444	81.423	25.377	74.122
Champagnes, mousseux	22.185	23.298	64.327	66.409
Vinaigres	—	8.004	—	7.440
Huiles	9.801	20.896	9.663	28.759

Bibliographie

L'*Esca* ou *Apoplexie*, maladie de la vigne, par P. Viala, membre de l'Institut, vient de paraître sous la forme d'un beau volume illustré de quatre planches en couleurs et de 80 gravures.

En vente franco aux bureaux de la Revue au prix de 30 francs.

*
* *

La prévision du temps en agriculture, par J. Sanson, Ingénieur agronome, 1925. 1 vol. in-16 de 320 pages avec 60 figures et cartes en couleurs. Franco, 16 fr. 25. (Librairie J.-B. Baillière et Fils, 19, rue Hautefeuille, Paris.)

L'agriculture est sous une étroite dépendance des conditions atmosphériques, car, suivant qu'elles sont, ou non, favorables aux différentes cultures, les récoltes sont bonnes ou mauvaises. Aussi est-il de toute importance pour les populations rurales, plus encore que pour les autres, non seulement de connaître les phénomènes météorologiques et les causes qui les produisent, mais encore de savoir par quels moyens on peut arriver à les prévoir.

Aussi était-il indispensable de consacrer, dans l'Encyclopédie Agricole, un volume spécial au problème de la prévision du temps qui préoccupe, à si juste titre, tous les agriculteurs. Il y a dix ans encore, cette question pouvait se traiter en quelques pages : il n'en est plus de même aujourd'hui. La guerre a obligé la météorologie à prendre un développement inattendu : il a fallu créer un service météorologique militaire pour solutionner toutes les questions posées par les différentes armes relativement aux conditions atmosphériques, et dont la principale consistait, sur la demande du haut commandement, à déterminer le temps, vingt-quatre ou quarante-huit heures à l'avance ; il a donc été nécessaire de chercher et de trouver des procédés de plus en plus précis pour arriver à cette détermination.

Une fois la paix signée, il était naturel que tous ceux qui avaient quelque intérêt à connaître le temps futur, et, en premier lieu, les agriculteurs, puissent profiter des progrès ainsi réalisés au cours des hostilités ; c'est la raison pour laquelle on a établi en France un « Office National Météorologique ».

Bien que créé depuis trois ans seulement, l'Office National a complètement transformé les anciennes méthodes de prévision du temps, en mettant au point celles qui avaient été découvertes pendant la guerre, et en imaginant de nouvelles qui lui ont permis d'arriver à un pourcentage de réussites qu'on n'aurait même pas soupçonné il y a une dizaine d'années.

La première partie de l'ouvrage de M. Sanson est consacrée à l'étude de perturbations atmosphériques. La seconde partie traite de la prévision du temps à courte échéance au moyen des cartes synoptiques ; on y expose le principe des nouvelles méthodes adoptées par l'Office National Météorologique et les différentes manières dont les particuliers peuvent élaborer eux-mêmes ou recevoir ces prévisions. Dans la troisième partie, M. Sanson donne des indications sur la possibilité d'établir certains pronostics, évidemment beaucoup moins précis que les précédents, à l'usage de ceux qui ne peuvent recevoir les bulletins météorologiques. Enfin la prévision du temps à long terme fait l'objet de la quatrième partie : on y indique les divers essais tentés pour trouver une solution à cette question si passionnante, mais également si complexe.

On trouvera encore dans ce volume quelques conseils pratiques relatifs au montage, d'ailleurs extrêmement simple, d'un poste récepteur de téléphonie sans fil ; c'est là un appareil indispensable à tous ceux qui veulent recevoir les bulletins officiels de la tour Eiffel, et dont l'usage s'impose, du moins, dans les grandes exploitations agricoles.

En résumé, ce livre indiquera aux agriculteurs instruits en quoi consistait le problème de la prévision du temps et les diverses solutions qu'il a reçues, d'après les découvertes les plus récentes de la science, et donnera aux agriculteurs le goût de l'observation, d'ailleurs si attrayante, des divers phénomènes affectant les couches d'air qui nous environnent. Ce livre contribuera certainement à augmenter le rendement de notre agriculture en lui permettant de se préserver, en partie au moins, des dommages importants que lui causent, chaque année, les perturbations atmosphériques imprévues.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 35 à 1 fr. 70 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 355 fr. et au-dessus ; 2e choix, 345 à 355 fr. ; 3e choix, 335 à 345 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 415 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 285 à 300 fr. ; vin blanc de 350 à 400 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 210 à 270 francs. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 205 à 230 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 160 à 280 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 140 à 180 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 90 à 120 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 50 à 60 francs l'hectolitre à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 450 à 500 fr. Gros plant, de 250 à 300 francs. Muscadet supérieur 1924, 470 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 7 fr. 60 à 8 fr. 50 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré.

Midi. — *Nîmes (31 mai 1926).* — *Cote officielle :* Pas de marché. Vins rouges : Récolte 1925, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré. Costières, récoltes 1925, » fr. » à » fr. » le degré, Clairettes, de 10 fr. à 10 fr. 50 le degré, rosé paillet, gris, de 9 fr. » à 9 fr. 50 le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. » le degré. Aramon blanc, 9 fr. » à 9 fr. 50 le degré environ. Trois-six à 86°, 700 à 710 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 410 à 415 francs. Trois-six de marc à 86°, 680 à 690 francs. Vins à distiller » fr. » à » franc le degré.

Montpellier (1er juin). — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de 80 à 110 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 9 fr. 75 à 10 fr. le degré. Vins blancs, de 10 fr. à 10 fr. 25 le degré. Trois-six à 86°, de 710 à 715 francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de 410 à 415 francs l'hectolitre. Crème de tartre, 800 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, 2 fr 00 à 2 fr. 25 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 80 le degré.

Béziers (4 juin). — Récolte 1925 : Vins rouges logés, de 9 fr. 50 à 10 fr. 25 le degré logés ; vins rosés, de 9 fr. 50 à 10 fr. » le degré logés. Picpoul, de » fr. » à » fr. ». Trois-six de vin, 86°, » à 720 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » à 475 fr. ; trois-six de marc 86°, 690 à 695 francs. Eau-de-vie de marc, de 415 à 418 francs.

Pézenas (29 mai). — Vins rouges 1925, logés, 10 fr. » à 10 fr. 25 le degré ; Vins, rosés, de 10 fr. à 10 fr. 25 le degré. Picpoul, 10 fr. 25 à 10 fr. 50 le degré. Clairette manque » fr. » à » fr. degré. Trois-six de vin 86°, 705 fr. à 710 francs. Eau-de-vie de vins 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, 685 à 690 francs. Eau-de-vie de marc 52°, » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 30 Mai 1926.

Récolte 1925, de 9 à 11°, de 96 à 117 francs ; de 11 à 12°, de 117 à 127 francs avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (5 juin 1926). — Récolte 1925 : Vins rouges, de 8 à 11°, de 82 à 118 francs. Alcools, trois-six vin, de » à » francs l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » francs l'hectolitre.

Perpignan (5 juin). — Vins rouges de 8 à 10°, récolte 1925, 9 fr. 75 à 10 fr. » le degré ; 10° et au-dessus, de » fr. » à 10 fr. et au-dessus. Alcools de vin rectifié les 100°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, 172 fr. à 182 fr. 00 ; orges, 114 fr. à 121 fr., escourgeons, 107 fr. à 113 fr. ; maïs, 119 à 120 fr. ; seigle, 121 à 127 fr. ; sarrasin, 112 fr. à 114 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 112 fr. à 121 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 191 fr. 93. — Buenos-Ayres, 163 fr. 45. — Chicago, 169 fr. 18. — Sons, 56 fr. 00 à 74 fr.

Pommes de terre. — Hollande, » à » francs ; jaune commune, de 70 à 75 fr. ; Saucisse rouge, de 80 à 100 fr. ; chair blanche, du Midi, de 70 à 80 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 130 à 160 francs ; paille d'avoine, de 110 à 145 fr. paille de seigle, 130 à 160 fr. ; luzerne, 225 à 265 fr. ; foin, 195 à 235 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 130 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 111 fr. 75 (Marseille) ; palmistes 72 fr. 50 ; de coprah, » francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 870 à » fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte ; Trois-six Midi à 86° 710 à 720 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 273 fr. 00 à 274 fr.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 30 à 18 fr. 00. — Veaux, 5 fr. 50 à 14 fr. 00. — Moutons, 3 fr. 00 à 19 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 80 à 16 fr.

Crème de tartre 800 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. » à 2 fr. 50 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 80 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 14-12 % de potasse, 9 francs ; sylvinite riche 20 % de potasse, 14 fr. 50 ; sulfate de potasse 48/46 %, 82 fr. ; chlorure de potassium, 49 % 59 fr. 50. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 11.15 à £ 11.19. — Nitrate, de potasse (90/95 d'azote), 280 à 295 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 154 à 160 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphote minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 00 à 28 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 46 à » fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 51 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 110 fr.

Sulfate de cuivre, de 355 à 380 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 31 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 125 à 130 fr. — **Soufre trituré,** 110 à 115 fr. — **Chaux,** 33 %, 26 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Pêches Midi, de 400 à 1.200 francs. — Fraises de Carpentras, de 400 à 600 fr. — Cerises Midi, de 200 à 800 francs. — Abricots d'Espagne, de 450 à 1.400 francs. — Citrons d'Italie : 25 à 40 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de 200 à 280 fr. — Bananes Canada, 100 à 180 fr. — Ail, 300 à 500 fr. — Champignons, 500 à 1.852 fr. — Epinards, 100 à 160 fr. — Pois verts du Midi, 220 à 280 francs. — Laitues 30 à 80 fr. — Choux-fleurs, de 250 à 500 fr. le 100. — Tomates du Midi, de 600 à 800 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 350 à 550 fr. — Asperges, de 300 à 600 francs. — Poireaux, 450 à 550 francs les 100 bottes. — Oignons, 200 à 280 fr. — Pommes choix, de 300 à 600 fr. — Pommes communes, de 150 à 400 fr. — Artichauts, Breton de 60 à 130 francs. — Amandes vertes, de 400 à 800 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 30 mai au samedi 5 juin 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	20 »	14 »	17 »	11	....30....	27 »	13 »	20 »	»
Lundi.....	20 »	12 »	16 »	2	....31....	34 »	14 »	24 »	0,2
Mardi.....	13 »	7 »	10 »	5	.... 1	20 »	8 »	14 »	4
Mercredi..	18 »	11 »	14. 5	7	.... 2....	» »	12 »	» »	3
Jeudi.....	17 »	11 »	14 »	7	.... 3....	16 »	8 »	12 »	9
Vendredi..	16 »	10 »	13 »	»	.... 4....	16 »	8 »	12 »	7
Samedi....	19 »	10 »	14. 5	6	.... 5....	22 »	9 »	15. 5	»
	STRASBOURG					MONTPELLIER			
Dimanche.	20 »	12 »	16 »	13	....30....	26 »	15 »	20 5	»
Lundi.....	23 »	15 »	19 »	5.5	.... 31....	» »	15 »	» »	»
Mardi.....	21 »	8 »	14. 5	1.2	.... 1....	23 »	13 »	18 »	»
Mercredi..	18 »	6 »	12 »	5	.... 2....	23 »	11 »	17 »	»
Jeudi.....	22 »	10 »	16 »	1	.... 3....	19 »	10 »	14. 5	4
Vendredi..	16 »	10 »	13 »	9	.... 4....	17 »	11 »	14 »	»
Samedi....	18 »	10 »	14 »	»	.... 5....	25 »	9 »	17 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	22 »	13 »	17. 5	2.3	....30....	22 »	14 »	18 »	»
Lundi.....	28 »	16 »	22 »	6	.... 31....	» »	12 »	» »	1
Mardi.....	21 »	10 »	15. 5	5	.... 1....	19 »	9 »	14 »	3
Mercredi..	20 »	7 »	13. 5	»	.... 2....	17 »	12 »	14. 5	7
Jeudi.....	13 »	6 »	9. 5	10	.... 3....	17 »	10 »	13. 5	3
Vendredi..	13 »	9 »	11 »	3	.... 4....	17 »	6 »	11. 5	2
Samedi....	16 »	7 »	11. 5	»	.... 5....	21 »	12 »	16. 5	1
	MARICNANE					NANTES			
Dimanche	26 »	» »	» »	»	....30....	16 »	13 »	14. 5	4
Lundi.....	28 »	14 »	21 »	»	.... 31....	» »	12 »	» »	9
Mardi.....	» »	14 »	» »	»	.... 1....	17 »	9 »	13 »	1
Mercredi..	23 »	11 »	17 »	»	.... 2....	17 »	11 »	14 »	20
Jeudi.....	17 »	10 »	13. 5	19	.... 3....	14 »	9 »	11. 5	20
Vendredi..	19 »	» »	» »	»	.... 4....	17 »	7 »	12 »	»
Samedi....	22 »	9 »	15. 5	»	.... 5....	19 »	11 »	15 »	1

Le Gérant : P. Nevreu.

PARIS. — SOC. D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.